

Mozzarella en tranches 6x50x20g/10x10cm

Date de remise

20-02-2018



ERP Code

84020000

Provenance des ingrédients

	Pourcentage	Pays
lait pasteurisé	98,6%	
sel	1,2%	
ferments lactiques	<1%	
coagulant microbien	<1%	

Liste d'ingrédients

LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien

Valeurs nutritionnelles

	100 g	
Energétique	1219	kJ
Energétique	292	kcal
Protéines	26,0	g
Glucides	0,1	g
- Sucres	0,1	g
Matières grasses	21,0	g
- Acides gras saturés	14,5	g
Fibre alimentaire	0,0	g
Sodium	0,47	g
Eau	48,0	g
Sel	1,2	g

Mozzarella en tranches 6x50x20g/10x10cm

Date de remise

20-02-2018



Allergènes

1.0 Gluten	-
1.1 Blé	-
1.2 Seigle	-
1.3 Orge	-
1.4 Avoine	-
1.5 Epeautre	-
1.6 Kamut	-
2.0 Crustacés	-
3.0 Oeuf	-
4.0 Poisson	-
5.0 Arachides/ cacahuètes	-
6.0 Soja	-
7.0 Lait	+
8.0 Fruits à coques	-
8.1 Amandes	-
8.2 Noisettes	-
8.3 Noix	-
8.4 Noix de cajou	-
8.5 Noix de pécan	-
8.6 Noix de Brésil	-
8.7 Pistaches	-
8.8 Noix de Macadamia et noix du Queensland	-
9.0 Céleri	-
10.0 Moutarde	-
11.0 Grains de sésame	-
12.0 Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228)	-
13.0 Lupin	-
14.0 Mollusques	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	-
22.0 Glutamate (E620 - E625)	-
23.0 Poulet	-
24.0 Coriandre	-
25.0 Mais	-
26.0 Légumineuse	-
27.0 Boeuf	-
28.0 Porc	-
29.0 Carotte	-

Mozzarella en tranches 6x50x20g/10x10cm

Date de remise

20-02-2018



Données Microbiologiques (max./gramme)

Enterobacteriaceae	1000
E.coli	100
Coag.pos.Staphylococce	100
Levure/moisissure	100.000 / 5000
Listeria monocytogenes	neg /25g
Salmonella	neg /25g

Produits et processus

Processus	Conditionner le fromage, couper, trancher, emballer sous atmosphère protectrice, étiqueter, conserver au frais.
Dimensions	Tranches: ca. 10x10 cm.
Poids net	ca. 6x(50x20g) le carton.
Atmosphère protectrice	CO2 / N2 (O2 < 3% pendant la production).

Autres renseignements

OGM	Produit est sans OGM conformité la règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
D.L.U.O.	10 semaines à max. 7 °C.

Rédacteur

Nom	K.Kruyswijk
Service	Q.A.

Mozzarella en tranches 6x50x20g/10x10cm

Date de remise

20-02-2018



Packshot



Mozzarella en tranches 6x50x20g/10x10cm

Date de remise

20-02-2018



Statements

Gluten

Hereby we guaranty that our products are gluten-free conform Commission Regulation (EC) No 828/2014.

Radiation

No raw materials or products of Vepo Cheese have been exposed to radiation with the intent to preserve them.

Primary packaging material

Primary packaging material is plastic. We hereby declare that our primary packaging material is in conformity with:

- European Regulation (EC) no. 1935/2004
- European Regulation no. 10/2011 of 14 January 2011 and amendments (Regulation no. 321/2011, no. 1282/2011 and 1183/2012) repealing Directive 2002/72/EC and amendments
- Regulation (EC) no. 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

Bodegraven, 01.05.2017

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "K. Kruyswijk".

Vepo Cheese
PO Box 10
2410 AA BODEGRAVEN
THE NETHERLANDS

Ing. K. Kruyswijk
QA Officer
Vepo Cheese

Vepo Cheese, location Bodegraven

EC approval:



Quality certificates:



Vepo Cheese, location Oudewater

EC approval:



Quality certificates:



Download certificates at www.vepocheese.com

Mozzarella en tranches 6x50x20g/10x10cm

Date de remise

20-02-2018



Flowdiagram

